

Als Aperitif

Rosenspritzer - französischer Aperitif mit Rosentonic, Himbeeren	5,90
Hibiskus Sangria – Hibiskus Monin mit Prosecco und Früchten	5,90
Steakhouse Aperitif – Gin, Holundersirup, Zitronensaft, Gurke, Prosecco	6,00
Prosecco mit Granatapfel	5,00

Zum Start

Gamsknödelsuppe – Zillertal Spezialität <i>A,C,L</i>	5,00
Tomatensuppe <i>L</i>	5,00
Frittatensuppe <i>A,C,G,L</i>	5,00
Carpaccio vom Almochs mit Ruccola, Parmesan, Salz, <i>A,G,N,P</i> Pfeffer und Baguette dazu reichen wir Olivenöl	12,50
Cesarsalat mit 5 Riesengarnelen und Baguette <i>A,B,C,G</i>	15,00
Tapas nach Art des Chefs <i>A,B,C,D,E,G,H,L,M</i>	
4 Tapas	8,00
6 Tapas	12,00
Salat vom Buffet <i>A,D,G,M,O</i>	4,80
Knoblauchbaguette <i>A,F,N,P</i>	4,00

Pasta

Hausgemachte Tagliatelle mit Languste <i>A,C,G,R</i>	44,00
„Schmankerlteller“	16,00
hausgemachte Ravioli und Bärlauchknödel mit Parmesan gratiniert <i>A,C,G</i>	
„Lachsnudeln“ Schwarze Pasta mit Räucherlachs und Dill <i>A,D,G</i>	15,00
Spaghetti Classico alla Bolognese <i>A,G,L</i>	9,90

Traditionelles

Spare Ribs mit Maiskolben und hausgemachte Süßkartoffel-Pommes <i>A,C,G</i>	18,00
Spanferkel mit Sauerkraut und Kartoffeln <i>L</i>	14,00
Brettljause – Aufschnitt, Speck, Bergkäse, Gamswurst, Essiggurken, Brot und Butter, Schnaps <i>A,C,O</i>	11,50
Spinatspätzle mit Schinken und Rahm Salat vom Buffet <i>A,C,G</i>	9,90
Tiroler Gröstl mit Spiegelei <i>C,G</i>	9,90

Fondue ab 2 Personen

Fleischfondue Chinoise mit Bouillon <i>A,G,F,L,O</i>	€ 29,00 p/P
Käsefondue <i>A,G,N,O,P</i>	€ 29,00 p/P

Hausgemachte Burger

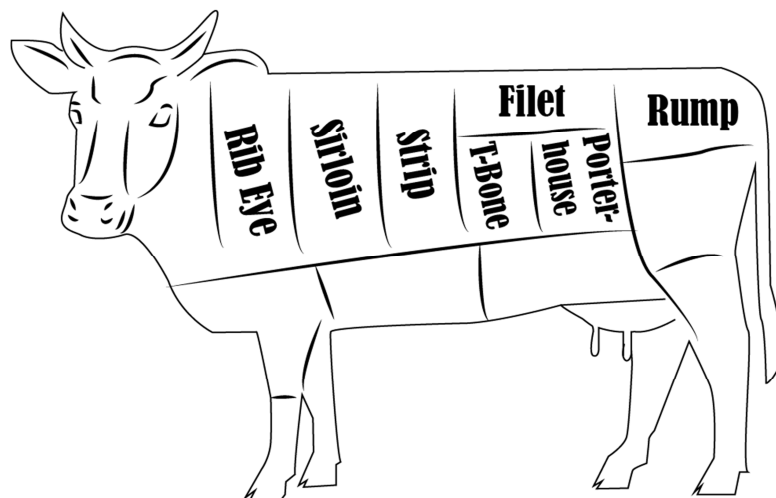
200 g „Krabben-Burger“ von der Königskrabbe mit Avokado-Relish, Harissasauce, Salat und Süßkartoffeln-Pommes <i>A,C,D,G</i>	17,00
Bio-Schwein vom Lengauhof/Ginzling	
250 g „Lengau-Burger“ 200 g Fleisch vom Duroc Schwein und 50 g Bergkäse vom Lengau-Hof mit Potato Wedges und Salatgarnitur <i>A,C,G</i>	15,00
180 g Thai-Beef Burger mit Avokado-Relish, Schafskäse, Salatblatt und marinierte Sprossen, Wedges <i>A,C</i>	13,50
180 g Vegi-Burger mit Kartoffelrösti, Sauerrahm, Salatgarnitur und Wedges <i>A,C,G</i>	12,00

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Brokkoli <i>A,G,L,O</i>	19,00
Mixed Grill <i>F,G</i> kurz gebratenes vom Grill mit Pommes frites und Gemüse	18,00
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>A,C,F,G,N</i> mit hausgemachter Preiselbeerkonfitüre und Petersilienkartoffeln	18,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites <i>A,C,F,G,N</i>	16,00
Hühnerfilet vom Grill mit Basmatireis und Gemüse <i>G,L</i>	14,00
Champignonrahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle <i>A,C,G,O</i>	14,00
Bunter Salat mit Hühnerfilet , Trüffelschaum, Cocktailsauce und Baguette <i>A,C</i>	12,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites <i>A,C,F,G,N</i>	10,90
Steakhouseburger mit Speck und Potato Wedges <i>A,C,M,N,O</i>	9,50

Für Zwei

Chateaubriand - doppeltes Filetsteak <i>C,F,G,L,O</i> mit 3 warmen Saucen, Kartoffelgebäck und Gemüse	56,00
Das Beste vom Grill - gebratenes vom Rind, Schwein, Pute, Würstel, Riesengarnelen, Champignons, Kartoffelgebäck, Gemüse und 3 Dips <i>F,G,O</i>	56,00



Steaks mit Knochen vom Grill

Unser Fleisch kommt von 15 – 20 monatigen Tiroler Jungstieren von ausgesuchten Bauernhöfen. Die Fleischreifezeit beträgt 6 – 8 Wochen bei unserm Hausmetzger Metzgerei Kröll in Mayrhofen. Alle Steaks werden nach Wunsch **Roh, Blutig, Medium, Durch** serviert.

Dazu servieren wir Pommes frites oder Potato Wedges und Chimmichurri Sauce (arg. Grillsauce)

Sirloin Steak 400 g <i>G,O</i> leicht marmoriert	29,00
Cowboy Ribeye Steak 450 g <i>G,O</i> marmoriert, durchwachsen mit Fettrand	31,00
T-Bone Steak 550 g <i>G,O</i> Der Klassiker, mit den zwei Fleischsorten Sirloin und Filet	35,00
T-Bone Steak mit 6 Scampis <i>G,O,B</i>	49,00
Porterhouse Steak ca. 1000g (auch für 2) <i>G,O</i> Das Ultimative im Steakessen, ca. 600 g Sirloin Steak und ca. 250 g Filetsteak	59,00

Steaks ohne Knochen vom Grill

250 g orig. „Surf & Turf“- Filetsteak mit Languste, und Pommes frites <i>B,F,G,R</i>	44,00
250 g Filetsteak mit Pfeffersauce Pommes frites und Salat <i>A,G,L,O</i>	28,00
250 g Filetsteak mit Kräuterbutter Pommes frites, gerösteten Champignons und Salat <i>D,F</i>	28,00
250g Filetsteak mit Rucola und Parmesansplitter <i>G</i>	28,00
250 g Rumpsteak mit Bratkartoffeln, Champignons und Speckbohnen <i>G</i>	26,50
140g Kleines Filetsteak mit Ruccola-Pasta, Champignons, Pfeffersauce <i>A,C,G,O</i>	24,00
140 g „Lady Steak“ kl. Steak mit gerösteten Champignons, Salat vom Buffet <i>G,L,O</i>	24,00
Steaksandwich mit Champignons, Salat, Cocktailsauce <i>A,C,F,G,L,M,O</i>	24,00
400 g original Surf & Turf, <i>B,F,G,R</i> 400 g Filetsteak mit einer Languste, 4 Riesengarnelen und Pommes frites	69,00
400 g Filetsteak mit Pfeffersauce Pommes und Salat <i>A,G,L,O</i>	49,00
400 g Filetsteak mit Kräuterbutter Pommes frites, gerösteten Champignons und Salat <i>D,F</i>	49,00
600 g original Surf & Turf, <i>B,F,G,R</i> 400 g Filetsteak mit einer Languste, 4 Riesengarnelen und Pommes frites	99,00
600 g Filetsteak mit Pfeffersauce Pommes und Salat <i>A,G,L,O</i>	79,00
600 g Filetsteak mit Kräuterbutter Pommes frites, gerösteten Champignons und Salat <i>D,F</i>	79,00